



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk mengubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1. Deskripsi Perusahaan

Menurut informasi yang penulis dapatkan melalui website <https://www.umn.ac.id/d3-perhotelan/>, Perhotelan UMN atau *Hotel Operation UMN* adalah salah satu program studi di Universitas Multimedia Nusantara. Perhotelan UMN terbentuk pada saat dimulainya semester baru tahun 2017. Letak Perhotelan UMN berada di kampus Universitas Multimedia Nusantara Gedung D lantai 3. Program studi ini memiliki program pendidikan akademik Diploma atau D3. Durasi kelulusannya adalah 3 tahun. Bahasa pengantar yang digunakan oleh Perhotelan UMN adalah bahasa Inggris.

Perhotelan UMN mengajarkan kepada mahasiswa bagaimana sebuah hotel dioperasikan. Pelajaran yang diberikan yaitu *service and hospitality*, materinya berupa bagaimana cara melayani tamu di meja resepsionis, cara melakukan bersih-bersih di hotel, membuat dan menyuguhkan makanan dan minuman, dan membuat roti. Total dosen yang dimiliki oleh Perhotelan UMN sekarang adalah enam orang. Fasilitas yang dimiliki antara lain *Kitchen Lab, Food and Beverages Lab, House Keeping Lab, Front Office Lab*, dan masih banyak lagi.

Kitchen Lab sendiri terdiri dari lima area. *Main Kitchen* digunakan untuk membuat makanan terbuka dan makanan utama. *Pastry Kitchen* digunakan untuk membuat makanan penutup. *Bakery Kitchen* digunakan untuk membuat berbagai macam roti. *Dish Washing Area* untuk membersihkan peralatan makan dan masak. *Serving area* untuk menjaga kesterilan bahan makanan.

Front Office Lab terdiri dari *front office* dan *back office*. Lab ini berbentuk seperti lobi utama sebuah hotel. Di sini mahasiswa akan belajar menjadi resepsionis. Mereka akan belajar melakukan *check-in, check-out*, dan menangani tamu-tamu yang datang di hotel.

House Keeping Lab memiliki dua tipe kamar simulasi. *VIP room* dan *regular room*. Lab ini berbentuk seperti kamar-kamar hotel. Di sini mahasiswa akan diajarkan tata cara untuk membersihkan area di dalam kamar hotel.

Food and Beverages Lab memiliki fasilitas restoran, meja dan kursi bar, meja banquet, *chiller* dan peralatan lainnya. Lab ini berbentuk seperti restoran dan bar yang ada di sebuah hotel. Di sini mahasiswa akan belajar dan mensimulasikan bagaimana cara menjamu tamu hotel, cara menata meja, melipat *napkin*, dan meracik minuman.

Sesuai kurikulum Perhotelan UMN, pada tahun pertama, mahasiswa akan mempelajari tentang dasar-dasar dalam dunia perhotelan. Contohnya sejarah, terbentuknya, organisasi dunia, dan dasar-dasar lainnya. Pembelajaran *laundry* juga masuk dalam tahun pertama. Di tahun ke dua mahasiswa akan belajar untuk membuat beberapa makanan dan minuman. Selain itu, mahasiswa juga belajar Bahasa Perancis. Di tahun terakhir, yaitu tahun ketiga, mahasiswa akan mempelajari pembuatan makanan dan minuman secara mendalam. Mahasiswa juga akan belajar mengenai dunia bisnis dalam perhotelan.

Sementara itu informasi yang penulis dapatkan melalui wawancara dengan salah satu dosen Perhotelan UMN melalui *Whatsapp chat*, Perhotelan UMN telah diinisiasi sejak tahun 2011 karena Kompas Group memiliki Santika Group. Santika Group sendiri adalah industri berbasis di bidang perhotelan. Pada tahun 2016, rencana tersebut mulai dieksekusi. Visi, Misi, Tujuan, dan Sasaran Program Studi disahkan melalui SK Senat Akademik pada bulan Juli 2016 dan izin pembukaannya diberikan oleh LLDIKTI pada tahun Desember 2016. Nama Prodi Perhotelan disesuaikan dengan Lampiran V Keputusan Direktur Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan nomor 46/B/HK/2019 tentang Daftar Nama Program Studi pada Perguruan Tinggi.

Pada awal terbentuknya, Bapak Oqke Prawira, S.ST.M.Si.Par ditunjuk untuk menjadi Kepala Program Studi Perhotelan UMN. Beliau dibantu oleh 5 dosen lainnya. Setiap dosen akan mengampu mata kuliah sesuai dengan keahliannya, di antaranya bidang *Front Office*, *Housekeeping*, *Food Production*, *Pastry* dan *Bakery*, dan *Food and Beverage Service*. Jumlah Angkatan pada saat pertama kali dibuka berjumlah 28 mahasiswa.

Dengan menginduk pada UMN, nilai-nilai yang dianut dan program pembelajarannya sesuai dengan apa yang UMN miliki. Sehingga ketika Indonesia

mulai mengalami pandemi corona pada tahun 2020, Perhotelan UMN mengubah program pembelajarannya. Semua pembelajaran mata kuliahnya tidak akan dilakukan di kampus Universitas Multimedia Nusantara. Semua akan digantikan secara daring dengan menggunakan aplikasi Zoom. Maka dari itu Perhotelan UMN membuat beragam video yang berisikan tentang materi-materi pembelajaran yang berisi praktik.

2.1.1. Visi dan Misi Perusahaan

Pada website <https://www.umn.ac.id/d3-perhotelan/>. Visi Perhotelan UMN adalah mengenai menjadikan unggul program studi mereka dan membuat mahasiswa lulus dengan profesional. Perhotelan UMN juga memiliki visi untuk membuat mahasiswanya pintar dalam berwirausaha dan pintar dalam teknologi.

Sedangkan misi dari Perhotelan UMN yang pertama tidak jauh dari membuat pembelajaran yang tepat dan informatif mengenai dunia perhotelan. Sedangkan misinya yang kedua adalah ikut memberikan dampak yang positif bagi perkembangan dunia perhotelan di dunia. Misi terakhirnya yaitu menggunakan ilmu perhotelan ini untuk kebaikan lingkungan di masyarakat.

2.1.2. Logo Perusahaan

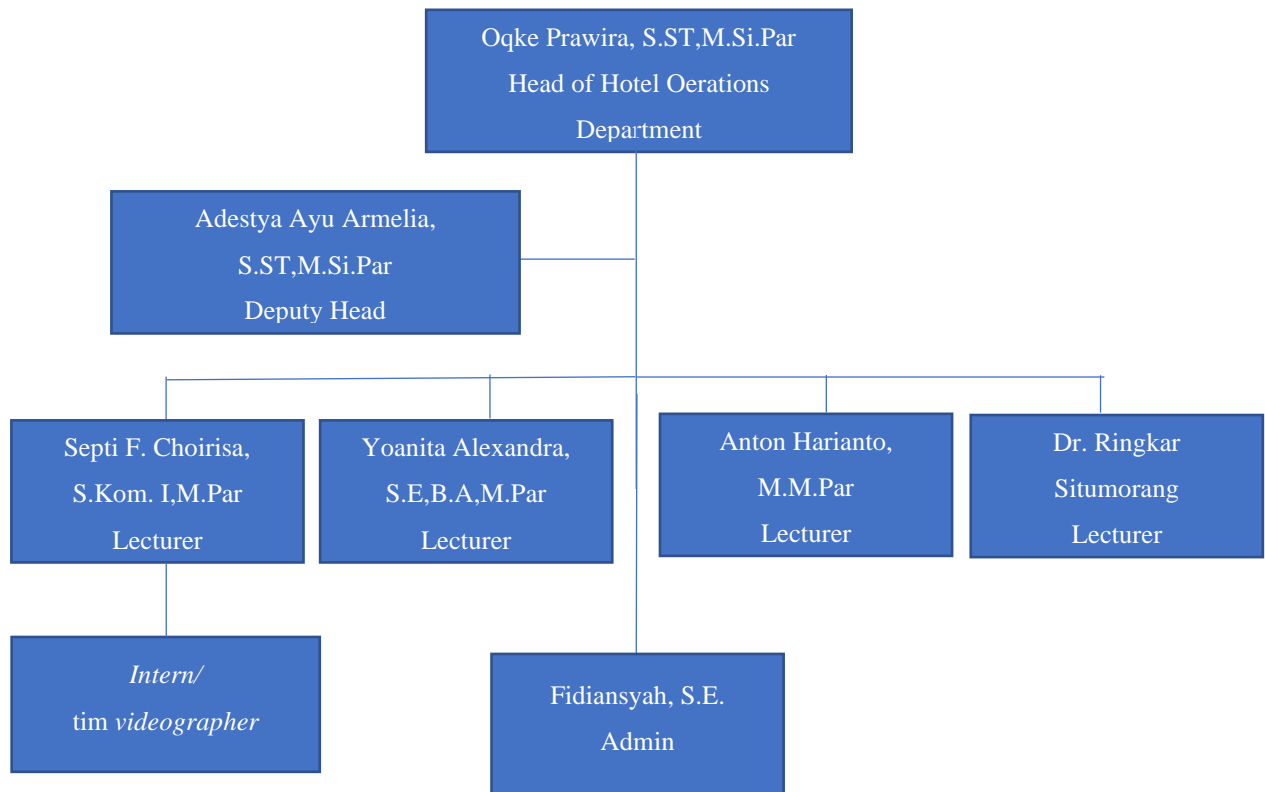
Berikut ini adalah logo dari perusahaan Perhotelan UMN:



Gambar 2.1. Logo Hotel Operations UMN
(sumber: Data Perusahaan)

2.2. Struktur Organisasi Perusahaan

Berikut ini adalah struktur organisasi Perhotelan UMN:



Gambar 2.2. Struktur Organisasi Hotel Operations UMN

(sumber: Data Perusahaan)

Pada Perhotelan UMN, Oqke Prawira menjadi ketua dari program studi hotel milik UMN. Di bawahnya ada orang kedua yang sewaktu-waktu bisa menggantikan atau mengambil alih jika ketuanya tidak ada di tempat, yaitu Adestya Ayu Armelia. Di bawahnya lagi ada para dosen. Septi Fahmi Choirisa adalah dosen yang mengajar tentang *Front Office Lab*. Yoanita Alexandra mengajar sebagai dosen *Housekeeping*. Anton Harianto sebagai dosen *Food Production*. Ringkar Situmorang sebagai dosen *Food and Beverage serving*. Fidiansyah sebagai pengelola administrasi dari program studi hotel. Penulis berada di bawah pengawasan Septi Fahmi Choirisa sebagai koordinator magang program studi Perhotelan UMN. Semua hal yang berkaitan dengan magang harus melalui Septi Fahmi Choirisa terlebih dahulu.